

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266), приказываю:

Утвердить прилагаемый профессиональный стандарт "Пекарь".

Министр

М.А. Топилин

Зарегистрировано в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г.

Регистрационный N 40270

ГАРАНТ:

См. справку о профессиональных стандартах

См.:

должностную инструкцию управляющего хлебобулочным производством (управление текущей деятельностью хлебобулочного производства)

должностную инструкцию управляющего хлебобулочным производством (организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей)

должностную инструкцию начальника хлебобулочного цеха (организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей)

должностную инструкцию начальника хлебобулочного цеха (управление текущей деятельностью хлебобулочного производства)

должностную инструкцию пекаря

должностную инструкцию помощника пекаря

Профессиональный стандарт Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н)

682

Регистрационный номер

I. Общие сведения

Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
(наименование вида профессиональной деятельности)

33.014

Код

Основная цель вида профессиональной деятельности:

Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции

Группа занятий:

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)	5120	Повара
7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет	-	-
(код ОКЗ*(1))	(наименование)	(код ОКЗ)	(наименование)

Отнесение к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
(код ОКВЭД*(2))	(наименование вида экономической деятельности)

II. Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
A	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A/01.3	3
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	A/02.3	4			
B	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий		Составление рецептуры хлебобулочных изделий	B/01.4	4
Подбор и подготовка сырья и исходных	B/02.4				

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

материалов для изготовления хлебобулочных изделий					
Формовка хлебобулочных изделий	В/03.4				
Выпечка хлебобулочных изделий	В/04.4				
Презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4				
С	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	5	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	С/01.5	5
Организация работы бригады пекарей	С/02.5				

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	C/03.5				
D	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	6	Планирование процессов хлебобулочного производства	D/01.6	6
Организация и координация процессов хлебобулочного производства	D/02.6				
Контроль и оценка эффективности процесса	D/03.6				

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

ов

хлебобу

лочного

произво

дства

III. Характеристика обобщенных трудовых функций

3.1. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Код	A	Уровень квалификации	3
Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал X	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Помощник пекаря
--	-----------------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке*(3) При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет*(4)
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ 7512	5120	Повара
ЕТКС*(5) §15	§14	Пекарь 2-го разряда
ОКПДТР*(6) 16472	12901	Кондитер
	Пекарь	

3.1.1. Трудовая функция

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Наименование	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	
Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	
Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	
Необходимые умения	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции	
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними	
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
Другие характеристики	-

3.1.2. Трудовая функция

Наименование	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Код	A/02.3	Уровень (подуровень) квалификации	3
Происхождение трудовой функции	Оригинал ☒	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
Трудовые действия	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента				

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	
Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса	
Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	
Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	
Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	
Необходимые умения	Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Технологии приготовления хлебобулочной продукции	
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения	
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства	
Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	
Правила и технологии расчетов с потребителями	
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания	
Другие характеристики	-

3.2. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Код	В	Уровень квалификации	4
--------------	--	-----	---	-------------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
---	----------	---	------------------------------	--	--

Код
оригинала

Регистрационный
номер
профессионального
стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Пекарь
---	--------

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по изготовлению хлебобулочных изделий под руководством пекаря
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет	
ЕТКС	§16	Пекарь 4-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер
16472	Пекарь	
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании

3.2.1. Трудовая функция

Наименование	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Код	В/01.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
Происхождение трудовой функции	Оригинал ☒	Заимствовано из оригинала		Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции	
Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству	
Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции	
Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации	
Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции	
Необходимые умения	Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах	
Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения	
Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции	
Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе	
Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства

Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах

Другие характеристики

3.2.2. Трудовая функция

Наименование	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Код	В/02.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
-------------------	---

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации	Применять приемы смешанной закваски
Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
Необходимые умения	
Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий	
Необходимые знания	
Способы организации питания, в том числе диетического	
Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов	
Виды технологического оборудования,	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	
Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям	
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	
Другие характеристики	-

3.2.3. Трудовая функция

Наименование	Формовка хлебобулочных изделий	Код	В/03.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Замешивание и формовка теста вручную
Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании	
Необходимые умения	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
Применять различные способы замесов	
Определять дефекты теста	
Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	
Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования,	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса
Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Другие характеристики

-

3.2.4. Трудовая функция

Наименование	Выпечка хлебобулочных изделий	Код	В/04.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	-------------------------------	-----	--------	-----------------------------------	---

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Выпечка несдобных хлебобулочных изделий
Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	
Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения	
Необходимые умения	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий
Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	
Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке	
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции	
Другие характеристики	-

3.2.5. Трудовая функция

Наименование	Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Код	В/05.4	Уровень (подуровень) квалификации	4
--------------	--	-----	--------	---	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
-----------------------------------	----------	---	------------------------------	--	--

Код
оригинала

Регистрационный
номер
профессионального
стандарта

Трудовые действия	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
-------------------	--

Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции	
Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу	
Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям	
Необходимые умения	Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения

Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу	
Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления	
Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции

Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию

Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию

Необходимые знания

Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке

Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	
Другие характеристики	-

3.3. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Код	С	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
---	----------	---	---------------------------	--	--

Код оригинала
Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Управляющий хлебобулочным производством Начальник хлебобулочного цеха
--	--

Требования к образованию и обучению	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) Дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки, программы повышения квалификации
Требования к опыту практической работы	Не менее года работы в организациях питания по изготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	5120	Повара
7512	Пекари, кондитеры и изготовители конфет	
ЕТКС	§17	Пекарь 5-го разряда
ОКПДТР	12901	Кондитер

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

16472	Пекарь	
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании

3.3.1. Трудовая функция

Наименование	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	Код	C/01.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Оценка потребности в материальных и других ресурсах, необходимых для обеспечения бесперебойной работы бригады пекарей
Определение потребности членов бригады пекарей в обучении	
Организация обучения пекарей на рабочих местах и с отрывом от производства	
Необходимые умения	Обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции
Разрабатывать план работы бригады пекарей	
Распределять работу между членами бригады пекарей и ставить задачи подчиненным	
Обучать членов бригады пекарей на рабочих местах современным технологиям производства хлебобулочной продукции	
Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады пекарей и своевременно выявлять отклонения в их работе	
Предупреждать факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Готовить отчеты о работе бригады пекарей	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Особенности приготовления национальной, фирменной хлебобулочной продукции и продукции иностранных кухонь	
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию хлебобулочной продукцией отдельных контингентов потребителей	
Правила порционирования, оформления, подачи и презентации заказных, фирменных и диетических блюд хлебобулочного производства	
Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных	
Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	
Другие характеристики	-

3.3.2. Трудовая функция

Наименование	Организация работы бригады пекарей	Код	C/02.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
			Код оригинала	Регистрационный номер	

Трудовые действия	Проведение вводного и текущего инструктажа членов бригады пекарей
Распределение заданий между работниками бригады пекарей в зависимости от их умений и компетенции, определение их степени ответственности	
Координация и контроль выполнения членами бригады пекарей производственных заданий	
Управление конфликтными ситуациями в хлебобулочном производстве	
Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	
Необходимые умения	Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства
Разрабатывать план работы бригады пекарей	
Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным	
Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства	
Необходимые знания	
Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Современные технологии хлебобулочного производства	
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения	
Технологии изготовления сложных видов теста,	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Основы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных	
Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы	
Другие характеристики	-

3.3.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	Код	С/03.5	Уровень (подуровень) квалификации	5
--------------	--	-----	--------	---	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Организация контроля работы членов бригады пекарей
Анализ и оценка результатов работы бригады пекарей за отчетный период	
Выявление отклонений от плана в работе бригады пекарей и их причин	
Представление отчета о результатах работы бригады за отчетный период вышестоящему руководству	
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы членов бригады
Производить оценку результатов работы бригады за отчетный период	
Определять причины отклонений от плана и	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

разрабатывать меры по предупреждению отклонений от плана	
Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства	
Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности	
Другие характеристики	-

3.4. Обобщенная трудовая функция

Наименование	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Код	D	Уровень квалификации	6
--------------	--	-----	---	----------------------	---

Происхождение обобщенной трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Возможные наименования должностей, профессий	Управляющий хлебобулочным производством Начальник хлебобулочного цеха
--	--

Требования к образованию и обучению	Высшее образование - бакалавриат Дополнительное профессиональное образование - программы повышения квалификации
Требования к опыту практической работы	Не менее трех лет работы в организациях питания по организации и контролю текущей деятельности работников бригады пекарей
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

	При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет*(7)
Другие характеристики	-

Дополнительные характеристики

Наименование документа	Код	Наименование базовой группы, должности (профессии) или специальности
ОКЗ	1412	Руководители ресторанов (вагонов-ресторанов)
ЕКС*(8)	-	Начальник цеха (участка)
ОКПДТР	24684	Начальник отдела (на предприятиях общественного питания и в гостиницах)
ОКСО	100106	Организация обслуживания в общественном питании

3.4.1. Трудовая функция

Наименование	Планирование процессов хлебобулочного производства	Код	D/01.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	--	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
--------------------------------	----------	---	---------------------------	---------------	---

Трудовые действия	Разработка концепции и стратегии развития хлебобулочного производства организации питания, ценообразования, ассортиментной политики
Планирование потребностей хлебобулочного производства в ресурсах	
Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров	
Взаимодействие с другими цехами и структурными подразделениями организации питания	
Необходимые умения	Определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного производства

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Разрабатывать предложения по изменению стратегии развития питания, ее маркетинговой политики в части изготовления и стимулирования сбыта хлебобулочной продукции	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Разрабатывать планы хлебобулочного производства по основным направлениям деятельности	
Организовывать выполнение бригадами хлебобулочного производства плана работ	
Необходимые знания	
Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	
Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения	
Современные технологии производства хлебобулочной продукции	
Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных видов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
Специализированные информационные программы и технологии, используемые в процессе организации работы хлебобулочного производства	
Основы менеджмента и маркетинга, управления работниками	
Другие характеристики	-

3.4.2. Трудовая функция

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Наименование	Организация и координация процессов хлебобулочного производства	Код	D/02.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала		
				Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта

Трудовые действия	Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов хлебобулочного производства
Распределение производственных заданий между бригадами хлебобулочного производства в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров	Оценивать организацию процессов хлебобулочного производства
Координация процессов хлебобулочного производства с другими структурными подразделениями организации питания	
Необходимые умения	
Определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	
Разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам хлебобулочного производства	
Координировать производственные и социальные процессы хлебобулочного производства в соответствии с целями развития организации питания	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

Согласовывать планы и процессы хлебобулочного производства со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	Современные технологии организации производства продукции хлебобулочного производства
Проводить собрания трудового коллектива хлебобулочного производства	
Необходимые знания	
Специализированные компьютерные программы и технологии, используемые в процессах хлебобулочного производства	
Основы менеджмента и маркетинга, управления работниками организаций питания	
Основы деловых коммуникаций и публичных выступлений	-
Другие характеристики	

3.4.3. Трудовая функция

Наименование	Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	Код	D/03.6	Уровень (подуровень) квалификации	6
--------------	---	-----	--------	-----------------------------------	---

Происхождение трудовой функции	Оригинал	X	Заимствовано из оригинала	Код оригинала	Регистрационный номер профессионального стандарта
--------------------------------	----------	---	---------------------------	---------------	---

Трудовые действия	Контроль выполнения сотрудниками хлебобулочного производства технологий изготовления хлебобулочной продукции, регламентов и стандартов, принятых в организации
Анализ результатов работы хлебобулочного производства за отчетный период	
Выявление отклонений от плана в работе	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении проф...

хлебобулочного производства и их причин	
Представление отчета о результатах работы хлебобулочного производства за отчетный период вышестоящему руководству	
Подготовка мер по повышению эффективности работы хлебобулочного производства	
Необходимые умения	Производить входной, текущий и итоговый контроль работы хлебобулочного производства
Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем	
Пользоваться навыками делового общения, проведения собраний и совещаний в коллективе	
Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного производства	
Необходимые знания	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
Современные технологии хлебобулочного производства	
Основы экономики, менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности	
Теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, публичных выступлений	

IV. Сведения об организациях - разработчиках профессионального стандарта

4.1. Ответственная организация-разработчик

Российский союз промышленников и предпринимателей (РСПП (ООР), город Москва
Исполнительный вице-президент Кузьмин Дмитрий Владимирович

4.2. Наименования организаций-разработчиков

1	НП "Федерация Рестораторов и Отельеров", город Москва
---	---

*(1) Общероссийский классификатор занятий.

*(2) Общероссийский классификатор видов экономической деятельности.

*(3) Приказ Минздравсоцразвития России от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Минюстом России 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970) и от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Минюстом России 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848).

*(4) Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. N 163 "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2004, N 35, ст. 3607; 2006, N 27, ст. 2878; 2008, N 30, ст. 3616; 2011, N 49, ст. 7031; 2013, N 48, ст. 6165, N 52, ст. 6986).

*(5) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел "Хлебопекарно-макаронное производство".

*(6) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов.

*(7) Постановление Правительства Российской Федерации от 25 февраля 2000 г. N 163 "Об утверждении перечня тяжелых работ и работ с вредными или опасными условиями труда, при выполнении которых запрещается применение труда лиц моложе восемнадцати лет" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 10, ст. 1131; 2001, N 26, ст. 2685; 2011, N 26, ст. 3803); статья 265 Трудового кодекса Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 1, ст. 3; 2006, N 27, ст. 2878; 2013, N 14, ст. 1666).

*(8) Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 262019.05 Вышивальщица"

С изменениями и дополнениями от:

9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

В соответствии с пунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 23, ст. 2923), приказываю:

1. Утвердить прилагаемый федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 262019.05 Вышивальщица.

2. Признать утратившим силу приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2010 г. N 488 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 262019.05 Вышивальщица" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июня 2010 г., регистрационный N 17620).

3. Настоящий приказ вступает в силу с 1 сентября 2013 года.

Министр

Д.В. Ливанов

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013 г.

Регистрационный N 29587

Приложение

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 262019.05 Вышивальщица (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766)

С изменениями и дополнениями от:

9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.

ГАРАНТ:

Прием на обучение в соответствии с настоящим федеральным государственным образовательным стандартом прекращается с 31 декабря 2024 г.

См. федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 29.01.09 Мастер-исполнитель художественной вышивки (по видам), утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 4 марта 2024 г. N 143

См. справку о федеральных государственных образовательных стандартах

I. Область применения

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по профессии 262019.05 Вышивальщица для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих по данной профессии, на территории Российской Федерации (далее - образовательная организация).

1.2. Право на реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 262019.05 Вышивальщица имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих*(1).

Информация об изменениях:

Приложение дополнено пунктом 1.3 с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

1.3. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Информация об изменениях:

Приложение дополнено пунктом 1.4 с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

1.4. Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

II. Используемые сокращения

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

III. Характеристика подготовки по профессии

Информация об изменениях:

Приказом Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. N 390 в пункт 3.1 внесены изменения

См. текст пункта в предыдущей редакции

3.1. Сроки получения СПО по профессии 262019.05 Вышивальщица в очной форме обучения и соответствующие квалификации приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)*	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения**
среднее общее образование	Вышивальщица Вышивальщица текстильно-галантерейных изделий	10 мес.
основное общее образование	2 года 10 мес.***	

* ФГОС СПО в части требований к результатам освоения ППКРС ориентирован на присвоение выпускнику квалификации выше средней квалификации для данной профессии.

** Независимо от применяемых образовательных технологий.

*** Образовательные организации, осуществляющие подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учетом получаемой профессии СПО.

3.2. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) при формировании ППКРС:

вышивальщица - вышивальщица текстильно-галантерейных изделий.

Сроки получения СПО по ППКРС независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 6 месяцев.

IV. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ художественной вышивки, используемых в качестве декоративного оформления швейных изделий различного ассортимента и назначения.

4.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды материалов для вышивки;

текстильные материалы;

оборудование для вышивки;

оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО);

технологические схемы (процессы) вышивки вручную и на специальном

оборудовании;

швейная продукция.

4.3. Обучающийся по профессии 262019.05 Вышивальщица готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Разработка технологических процессов художественной вышивки различной сложности.

4.3.2. Выполнение художественной вышивки вручную.

4.3.3. Выполнение вышивки на специальном оборудовании.

4.3.4. Дефектация вышивки.

V. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

5.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. Разработка технологических процессов художественной вышивки различной сложности.

ПК 1.1. Определять принципы композиционного изображения.

ПК 1.2. Применять различные способы и приемы передачи изображения предметов разных форм.

ПК 1.3. Учитывать традиционные приемы и технику рисунка, живописи при выполнении творческих работ.

ПК 1.4. Применять материалы с учетом их свойств.

5.2.2. Выполнение художественной вышивки вручную.

ПК 2.1. Выбирать принципы построения рисунков для вышивки.

ПК 2.2. Выполнять поэтапную ручную вышивку различной сложности.

ПК 2.3. Соблюдать правила построения декоративных элементов при выполнении аппликации.

5.2.3. Выполнение вышивки на специальном оборудовании.

ПК 3.1. Подбирать соответствие материалов и оборудования для вышивки.

ПК 3.2. Выполнять машинную вышивку швейных изделий по образцам рисунков с использованием разных технологий.

ПК 3.3. Выполнять машинную вышивку аппликаций.

5.2.4. Дефектация вышивки.

ПК 4.1. Выполнять контроль качества вышивок различных сложностей.

ПК 4.2. Определять по внешним признакам вид и качество материалов, используемых для вышивания.

VI. Требования к структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

6.1. ППКРС предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

общепрофессионального;
профессионального
и разделов:
физическая культура;
учебная практика;
производственная практика;
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

6.2. Обязательная часть ППКРС должна составлять около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Информация об изменениях:

Приказом Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. N 390 в пункт 6.3 внесены изменения

См. текст пункта в предыдущей редакции

6.3. Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Таблица 2

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел "Физическая культура"	864	576		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	314	216		
В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен: уметь: использовать традиционные			ОП.01. Основы изобразительного искусства	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3	

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федеральног...

приемы и технику рисунка и живописи; владеть основами изобразительной грамотности; знать: виды декоративно-прикладного искусства; основы традиции народных художественных промыслов в России; традиционные особенности искусства художественной вышивки				
уметь:			ОП.02. Основы композиции	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.3

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федеральног...

решать композици ю рисунка; разрабаты вать рисунки для вышивки; определят ь и использов ать виды орнаменто в, традицион ных для вышивки; знать: принципы композици онного изображен ия; значение цвета в изобразит ельном искусстве; особеннос ти цветовых решений и использов				
---	--	--	--	--

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федеральног...

ания композици онных приемов при построени и декоратив ных элементов орнаменто в, узоров вышивки с учетом вида и назначени я изделия					
	уметь: подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ; применять материалы при выполнении работ; знать: общую классификацию материалов, характерные свойства и области их применения; общие сведения о строении материалов; общие сведения, назначение, виды и свойства различных материалов			ОП.03. Основы материаловедения	ОК 1 - 7 ПК 3.1 - 3.3
	уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства продукции (по видам); применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях;			ОП.04. Экономика организации	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.2

рассчитывать основные технико-экономические показатели в пределах выполняемой профессиональной деятельности; производить расчеты заработной платы; знать: основные принципы рыночной экономики; понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг; особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития отрасли; принцип деятельности, виды, характеристику и основные показатели производственно-хозяйственной деятельности организации; основные технико-экономические показатели производства (в соответствии с профилем); механизмы ценообразования; формы оплаты труда				
уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на		32	ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1 - 4.2

	воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим; знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту; принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим				
П.00	Профессиональный учебный цикл	470	320		
ПМ.00	Профессиональные модули	470	320		

ПМ.01	Разработка технологических процессов художественной вышивки различной сложности В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: построения композиционного изображения; определения цветовых решений; определения оптимальных способов и приемов передачи изображения; поиска информации о современном состоянии и перспективах, о роли традиций народного прикладного искусства; определения свойств применяемых материалов; анализа показателей ассортимента применяемых материалов; уметь: составлять композицию рисунка; использовать цветовые решения изображения; использовать основные традиции художественных промыслов; выполнять приемы увеличения и уменьшения рисунка; выполнять нанесение рисунка на ткань; использовать традиционную технику рисунка; выполнять творческие работы; подготавливать материал, заготовки для художественной вышивки; применять принципы творческого варьирования; знать: виды декоративно-прикладного искусства; особенности изделий народного промысла; требования к качеству материалов; сведения о свободных швах; тамбурные, гладьевые и ажурные вышивки; особенности ручного труда;			МДК.01.01. Проектирование художественной вышивки	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4
-------	---	--	--	--	--------------------------

	общие сведения о народном декоративно-прикладном искусстве; особенности выполнения вышивки разных видов; правила композиционного размещения декоративных элементов				
ПМ.02	Выполнение художественной вышивки вручную В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: выполнения построения рисунка для вышивки разной сложности; выполнения ручной художественной вышивки разной сложности, а также с применением отделочной фурнитуры на различных материалах; соблюдения безопасных методов труда; выполнения аппликаций; уметь: определять виды вышивки; определять способы выполнения вышивки, выполнять счетные вышивки и швы; выполнять строчевые вышивки и швы, двухсторонние строчки; выполнять тамбурные вышивки; выполнять вышивки гладью; выполнять вышивки крестом различной сложности; выполнять ажурные вышивки; выполнять мережки, ришелье, бриды, насыпь разных видов, стягом; выполнять вышивки с применением отделочной спецфурнитуры; выполнять аппликации различных сложностей в технологической последовательности; применять принципы творческого варьирования; вырезать специальными ножницами;			МДК.02.01. Технология художественной ручной вышивки	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.3

	выполнять работы с соблюдением правил техники безопасности; знать: простые и отделочно-декоративные швы; строение и свойства ткани; сведения групп счетных швов по технике исполнения; принципы создания узора; особенности строчевых работ при выполнении мотивов разных форм; виды и технику выполнения художественной вышивки, также с применением отделочной фурнитуры; строение и свойства применяемых текстильных материалов; особенности выполнения аппликаций разных видов, также с применением отделочной фурнитуры; классификацию ниток				
ПМ.03	Выполнение вышивки на специальном оборудовании В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: определения соответствия материалов и оборудования для машинной вышивки; поиска информации о современной машинной вышивке; выполнения художественной машинной вышивки с применением швейного оборудования, автоматов и полуавтоматов из различных видов материалов; проведения профилактических мер при работе на швейном оборудовании; выполнения аппликаций с применением швейного оборудования; выполнения аппликаций в сочетании с другими видами отделки; уметь:				

осуществлять техническое обслуживание для оборудования машинной вышивки; подбирать соответствующие материалам нитки для машинной вышивки; выполнять строчевое шитье, а также шитье по продернутой сетке, мережки простые и узорные; выполнять ажурную вышивку с бридами и без брид; выполнять машинное золотое шитье; выполнять вышивку бисером и блестками; выполнять тамбурную машинную вышивку; выполнять художественную вышивку на автоматах и полуавтоматах; выполнять аппликации различных сложностей в технологической последовательности, используя швейное оборудование; использовать для аппликации материалы различного вида и качества; записывать программы на дискеты, с набивкой на перфокарты; знать: классификацию швейных и вышивальных машин, автоматов и полуавтоматов; электротехнические характеристики оборудования; технологию машинной вышивки; технику и разновидности строчевого шитья; особенности рисунка и технику его выполнения; технику выполнения золотошвейных работ; технику выполнения декоративных швов; варианты сочетаний машинной и ручной вышивки; безопасные методы и приемы работы на швейном оборудовании; варианты сочетаний аппликации и художественной вышивки; ассортимент текстильных материалов				
---	--	--	--	--

ПМ.04	Дефектация вышивки В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: определения причин дефектов вышивок; устранения дефектов разных видов и сложности; распознавания и оценки качества художественной вышивки; уметь: осуществлять контроль качества готовой продукции; пользоваться технической документацией; знать: оптимальное сочетание# свойств текстильных материалов; требования, предъявляемые технической документацией на изготавливаемую продукцию			МДК.04.01. Оценка качества и устранение дефектов художественной вышивки	ОК 1 - 7 ПК 4.1 - 4.2
ФК.00	Физическая культура В результате освоения раздела "Физическая культура" обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	80	40		ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7
	Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)	218	144		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС	1080	720		
УП.00	Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	19 нед./39 нед.	684/1404		ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 - 2.3

					ПК 3.1 - 3.3 ПК 4.1-4.2
ПП.00	Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/ на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.			

Таблица 3

Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения составляет 43/65 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу "Физическая культура"	20 нед.
Учебная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	19 нед./39 нед.
Производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	
Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования/на базе основного общего образования	1 нед./2 нед.
Каникулы	2 нед.
Итого	43 нед./65 нед.

VII. Требования к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Информация об изменениях:

Приказом Минобрнауки России от 9 апреля 2015 г. N 390 в пункт 7.1 внесены изменения

См. текст пункта в предыдущей редакции

7.1. Образовательная организация самостоятельно разрабатывает и утверждает ППКРС в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих (должностей служащих) по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО), с учетом соответствующей примерной ППКРС.

Перед началом разработки ППКРС образовательная организация должна определить ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, должны соответствовать присваиваемым квалификациям, определять содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС образовательная организация:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППКРС, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, на практики, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

обязана ежегодно обновлять ППКРС с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязана в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязана обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

обязана обеспечивать обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязана формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должна предусматривать при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7.2. При реализации ППКРС обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"*(3).

7.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации.

7.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

7.5. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

7.6. Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году при сроке обучения более 1 года и не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

7.7. По дисциплине "Физическая культура" могут быть предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

7.8. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

7.9. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС. В этом случае ППКРС, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	57 нед.
промежуточная аттестация	3 нед.
каникулы	22 нед.

7.10. Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

7.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы*(4).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

7.12. Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

7.13. Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

7.14. ППКРС должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППКРС.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППКРС должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.15. Прием на обучение по ППКРС за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"*(3). Финансирование реализации ППКРС должно

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня.

7.16. Образовательная организация, реализующая ППКРС, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

изобразительных искусств;
композиции;
материаловедения;
технологии художественной вышивки;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

специального оборудования для вышивок (автоматы и полуавтоматы).

Мастерские:

швейная.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

абзацы 15 - 16 утратили силу с 25 октября 2021 г. - Приказ Минпросвещения России от 13 июля 2021 г. N 450

Информация об изменениях:

См. предыдущую редакцию

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППКРС должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

7.17. Реализация ППКРС осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ППКРС образовательной организацией, расположенной на территории республики Российской Федерации, может осуществляться на государственном языке республики Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Реализация ППКРС образовательной организацией на государственном языке республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации.

VIII. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

8.1. Оценка качества освоения ППКРС должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

8.3. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

8.4. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

8.5. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования*(5).

8.6. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

8.7. Обучающиеся по ППКРС, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"*(3) вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования. При успешном прохождении указанной государственной итоговой аттестации аккредитованной образовательной организацией обучающимся выдается аттестат о среднем общем образовании.

Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 766 "Об утверждении федерального...

*(1) Часть 1 статьи 15 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

*(2) В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

*(3) Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326.

*(4) Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

*(5) Часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).